

Aperitif

P31 (Bitter mit 31 verschiedenen Kräutern aus dem Veneto & Prosecco) 8,20 €

MADINI Grapefruitsirup, trockener Roséwein und Soda 7,80 €

Blueberry Hill Gin (Münkels) - Tonic 9,50 €

Degustations-Menü

Terrine vom Schwäbisch Hällischen Landschein

mit Geflügelleber

an Preiselbeer Sherrysauce

2022 Sainte-Victoire – Côtes de Provence / Château de la Galinière

Hummernautasche und Frühlingsrolle

mit Hummersauce

2022 Müller-Thurgau pur mineral / Weingut Rudolf Fürst / Franken

Tranchen vom Rinderrücken

Pfifferlingrisotto Gemüse

2022 Rungg / Merlot-Cabernet / Cantina Tramin / Südtirol+

Crème Brûlée und Cassissorbet

2017 Château Bastor-Lamontagne / Sauternes Bordeaux / Frankreich

4- Gang Menü 70,00 Euro

3- Gang Menü 60,00 Euro

(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Weinbegleitung je 0,1 l / 3-Gang 18 € / Weinbegleitung 4-Gang 24,00 €

Späteste Bestellung 13.30 h bzw. 20.30 h, sonntags bis 19.30 h

Salate

Blattsalate | kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken
leichter Curry Dip 18,80

Die "klassische" Salatplatte | Lendenspitzen |
frische Champignons in Rahm 18,80

Vegetarische/vegane Gerichte

Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli und
Basmatireis - vegan 18,80

Spaghettini mit Spargel, Blattspinat, Tomate
frische Pfifferlinge und Parmesan (ohne Parmesan Vegan) 20,50

Frankfurter grüne Soße mit 3 Stück gekochten Eiern
Salat Garnitur und neuen Kartoffeln 15,80

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Privatkelerei van Nahmen:

Sparkling Juicy Tea : Verbene | Jasmin | Riesling 7,80

Manufaktur Jörg Geiger :

Weiss : WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter 7,80

Rot : Wiesenobst | Johannisbeere | Sauerkirsche 7,80

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele	10,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	8,80
Kalte Gurkensuppe mit Shrimps	9,80
Tomatensuppe mit Parmesanschaum	8,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse Rote Beete und Blattsalate	13,80
Burrata mit zweierlei Pesto auf Tomate mit Basilikum	14,80
Krebsschwänze mariniert süß/sauer mit Ingwer, Rucola und eingelegtem Kürbis	13,80
Vitello Tonnato „zum reinbeißen“ auf geröstetem Steinofenbaguette	14,80
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Safran Risotto mit Gemüse	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	17,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur Spätzle Salat	25,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Preiselbeeren und Gemüse dazu Kartoffel oder mit Frankfurter grüner Soße, Salat und Bratkartoffeln	25,80
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle Rotkohl	26,80
Streifen vom Rinderfilet Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen Kartoffelkroquetten Salat	37,00
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	29,50
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf buntem Gemüse und Nudeln	26,80
Wildgoulasch mit Spätzle und Preiselbeeren dazu Salat	25,80

Rinderfilet mit Portweinsauce und Garnele
auf Nudeln und buntem Gemüse 38,00

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 25,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat 25,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Salat 26,80

Fischgerichte

Seeteufel Medaillons und Garnele auf Nudeln
in Hummersauce mit Gemüse 36,00

Donadenfilet auf Mittelmeergemüse mit Schwenkkartoffel,
frittiertem Rucola und Parmesan 26,80

Fish & Chips mit Salatgarnitur, Zitronen Mayonnaise 21,80

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Gerne können Sie auch unsere Gerichte als reduzierte Portionen bestellen
Preisnachlass jeweils 2,00 €

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis Espresso)	Euro 5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Grütze mit frischen Beeren Vanilleiscreme und Sahne	" 9,80
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	" 10,80
Frisch gebackene Vanillewaffel mit Walnußiscreme, Eierlikör und Sahne	10,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	10,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	10,80

Liebe Gäste,

Wir sind immer bemüht unsere Produkte von regionalen Händlern zu beziehen wie unserem Gemüselieferanten - Melzig aus Aschaffenburg und Gärtnerei Kling aus Bürgstadt.

Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Druckmiller aus Miltenberg und Metzgerei Heigel & Eck aus Großheubach.

Die Weinkarte ist vorwiegend fränkisch bestückt.

Die Kaffee- und die Espressobohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeeösterei Mika.

Bierspezialitäten "Brauhaus Faust Zu Miltenberg"

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.